Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Laminoir de table - 38 cm - modèle de table

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1630 x 730 x 640
- Puissance (kW) : 0.75
- Poids (kg) : 125
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Cette machine à abaisser la pâte professionnelle est dotée d'un rouleau de 38 cm et permet d'abaisser uniformément tous les types de pâte. Si vous travaillez beaucoup avec la pâte dans une boulangerie, un restaurant, une pizzeria ou un hôtel, une machine à abaisser la pâte est indispensable. Si vous disposez d'un espace limité dans votre cuisine, cette machine de table est pratique car vous pouvez la plier. La bande transporteuse est spécialement conçue pour l'industrie alimentaire et est pratique pour traiter de grandes quantités de pâte.

L'épaisseur souhaitée

La poignée supérieure de cette machine à rouler la pâte permet de régler l'épaisseur de la pâte entre 1 et 35 mm. La poignée inférieure sert à faire passer la pâte à travers le rouleau jusqu'à l'autre côté de la machine, après quoi elle ressort laminée. Au sommet du rouleau à pâtisserie se trouve un récipient pour la farine afin que la pâte ne colle pas à la bande transporteuse. Cela permet également de s'assurer que la pâte est étalée rapidement et uniformément dans l'épaisseur souhaitée.

Nettoyage sans eau

La construction durable de cette machine à rouler professionnelle garantit une longue durée de vie. Les grilles de sécurité permettent également de travailler en toute sécurité. Pour nettoyer le rouleau à pâtisserie, utilisez un chiffon propre et sec. N'utilisez pas d'eau,

Caractéristiques

Poids (en kg)	125
Référence constructeur	09377000
Type de branchement	Monophasé
Diamètre Max. (en cm)	40
Laminoir	A Bande
Puissance totale (kW)	0.75
Nombre de rouleau	1 Rouleau
Dimensions extérieures (en mm)	1630 x 730 x 640

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
car la farine resterait collée à l'appareil. Sortez également chaque rouleau de l'appareil et essuyez-le soigneusement. N'oubliez pas de nettoyer le dos et le boîtier du rouleau à pâtisserie. Caractéristiques • Épaisseur de pâte réglable de 0 à 35 mm • Poignée pour déplacer la pâte • Équipé de grilles de sécurité • Pliable, ce qui permet de gagner de la place • Construction très durable • Conception hygiénique Caractéristiques du produit • Poids net : 125 kg • Dimensions de l'appareil : B163 x D73 x H64cm • Dimensions du rouleau : Ø 88 x 380mm • Puissance électrique totale : 0,75 kW • Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 750W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1630 x 730 x 640 • Puissance (kW) : 0.75 • Poids (kg) : 125 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	